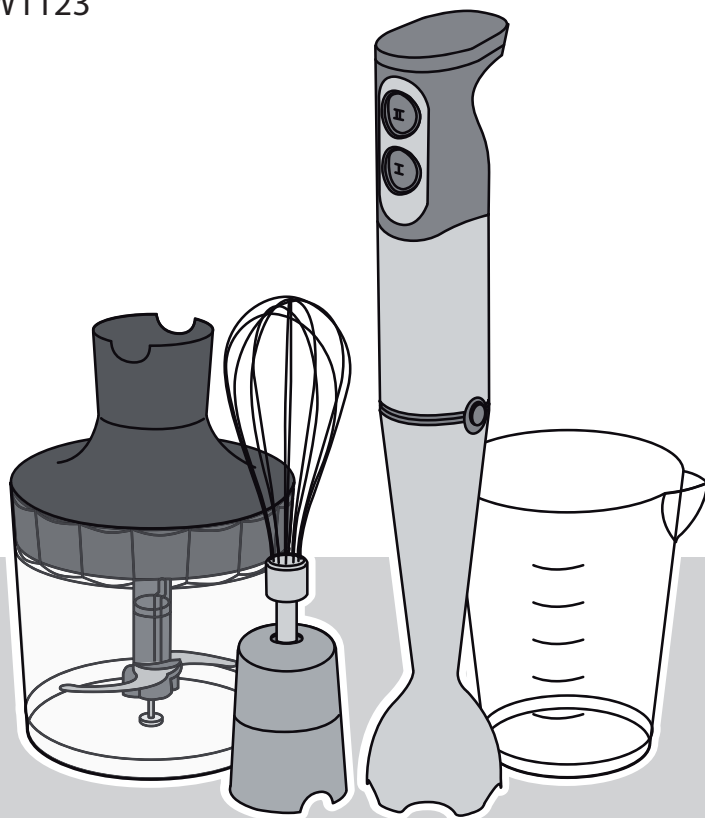




AYW1123



Nederlands	Handleiding staafmixer set
Deutsch	Gebrauchsanweisung Stabmixer set
Français	Mode d'emploi set mixeur plongeur
English	Instruction manual stick mixer set
Italiano	Istruzioni per l'uso mezclador de ajuste
Español	Manual del usuario mixer a inmersione



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt. Zorg ervoor dat de luchtopeningen vrij zijn.
- Houdt u steeds aan de voorgeschreven maximale gebruiksduur: de mixer mag maximaal één minuut continu ingeschakeld zijn. Daarna moet u het apparaat af laten koelen naar kamertemperatuur.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Gebruik de staafmixer alleen voor het mixen, pureren, klutsen, kloppen en fijnhakken van voedingsmiddelen en nooit voor andere doeleinden. Zo voorkomt u beschadigingen aan het apparaat en snijletsel door ondoelmatig gebruik.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdt, of klaar bent met het gebruik.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

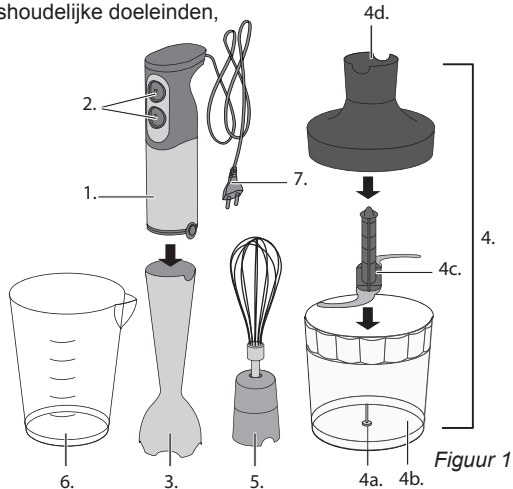
TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	AYW1123
Vermogen:	500W
Netspanning:	220 - 240V ~50Hz

WERKING - Algemeen

De staafmixer set is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

1. Motorhuis
2. Drukschakelaars
I - lage snelheid
II - hoge snelheid
3. Staafmixer
4. Hakmolen
 - a. Opzetas
 - b. Mengkom
 - c. RVS hakmes
 - d. Anti-spatdeksel
5. Garde
6. Mengbeker
7. Snoer en stekker



Figuur 1

WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

WERKING - Staafmixer

De staafmixer is bijzonder geschikt voor milkshakes, sauzen, soepen, etc. Het apparaat is uitgerust met twee drukschakelaars. Drukschakelaar I voor een lage snelheid, drukschakelaar II voor een hoge snelheid.

1. Druk het motorhuis (1) op de staafmixer (3) totdat het vast klikt.
2. Doe de te mixen ingrediënten in een kom of bijgeleverde mengbeker. Vul aan met een kleine hoeveelheid vochtige substantie zoals melk, sap, water om het mixen te vergemakkelijken.
3. Aardappelen of groenten kunnen direct in de kookpan gepureerd worden. De pan moet echter eerst van de kookplaat genomen worden.
4. Steek nu de stekker in het stopcontact.
5. Houd de staafmixer rechtop in de kom of de pan en schakel hem dan pas in door op een van de 2 schakelaars (2) te drukken.

NB Schakel het apparaat nooit in zonder de staafmixer in een kom/pan te houden. Het scherpe mes kan anders ernstige verwondingen veroorzaken.

6. Houd de kom/pan tijdens het gebruik vast, zodat deze niet van het werkblad kan glijden.

NB De mixer mag maximaal één minuut continu ingeschakeld zijn. Daarna moet u het apparaat af laten koelen naar kamertemperatuur.

7. Schakel het apparaat na gebruik uit door de schakelaar los te laten. Als u klaar bent, trekt u de stekker uit het stopcontact.

WERKING - Hakmolen

De hakmolen is bij uitstek geschikt voor het hakken/snijden van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, worteltjes, walnoten, hazelnoten, amandelen, gedroogde pruimen etc. Snijd geen extreem harde producten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen. Snijd vlees, kaas, uien, knoflook, Spaanse pepers en worteltjes alvast in kleine stukken. Verwijder steeltjes van kruiden en ontdoe de noten van hun schaal. Ontdooi vlees van botten, pezen en kraakbeen.

1. Plaats het RVS hakmes (4c) op de opzetas (4a).
2. Bevestig het motorhuis (1) op de anti-spatdeksel (4d) totdat het vast klikt.
3. Vul de mengkom (4b) met de te hakken ingrediënten en druk het motorhuis met anti-spatdeksel op de mengkom (4b).
4. Schakel het apparaat in door op een van de twee schakelaars (2) te drukken.
5. Houd tijdens het snijden met de ene hand het motorgedeelte (1) vast en met de andere de kom (4b) van de hakmolen.
6. Schakel het apparaat uit en haal voorzichtig het mes uit de kom van de hakmolen (4c).
7. Haal het fijngehakte voedsel eruit.

WERKING - Garde

Geschikt voor het kloppen/mixen van eiwit, slagroom, mayonaise, pudding, puree en lichte deegsoorten etc,

1. Druk het motorhuis (1) op de garde (5) totdat het vast klikt.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Gebruik een kom of de bijgeleverde mengbeker. Schakel het apparaat in

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat afdoende afkoelen voordat u het reinigt.
3. De staafmixer kunt u onder stromend water afwassen. Spoel de staafmixer goed af en droog deze grondig.
4. Reinig het motorhuis van het apparaat met een vochtige doek. Droog het vervolgens grondig.
5. Berg het apparaat op.



- Wees voorzichtig met het scherpe mes tijdens het reinigen
- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u hem gaat schoonmaken.
- Reinig de mixstaaf na ieder gebruik.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel de motorbehuizing nooit in water of een andere vloeistof.
- Alle losse delen behalve het motorhuis zijn vaatwassergeschikt

MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijkafval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij replace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;

- d. een ongeautoriseerde wijziging;
- e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
- f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst:

NEDERLAND:
BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:
NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC



R. Neyman
Quality control

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Stabmixer set. Mit dem Set können Sie herrliche Milchshakes, Suppen und Soßen herstellen. Außerdem können Sie damit mixen, pürieren, verquirlen, schlagen und fein hacken. Das Gerät hat einen leistungsfähigen Motor, einen ergonomisch geformten Griff und er ist darüber hinaus einfach zu verwenden und zu reinigen

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung einer Verlängerungskabelrolle dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Luftöffnungen frei sind.
- Halten Sie sich immer an die vorgeschriebene Höchstnutzungsdauer: Der Mixer darf maximal eine Minute ununterbrochen eingeschaltet sein. Danach bitte das Gerät zuerst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Verwenden Sie den Stabmixer nur zum Mixen, Pürieren, Verquirlen, Schlagen und fein Hacken von Lebensmitteln und keinesfalls für andere Zwecke. So vermeiden Sie Beschädigungen am Gerät und Schnittverletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

BENUTZUNG - Allgemein

Der Mixer Set ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.

Deutsch

1. Motorgehäuse
2. Drucktasten
I - niedrige Geschwindigkeit
II - hohe Geschwindigkeit
3. Stabmixer
4. Universalzerkleinerer
 - a. Aufsatzachse
 - b. Behälter
 - c. Hackmesser aus Edelstahl
 - d. Stützdeckel
5. Schneebesen
6. Mixbehälter
7. Kabel mit Stecker

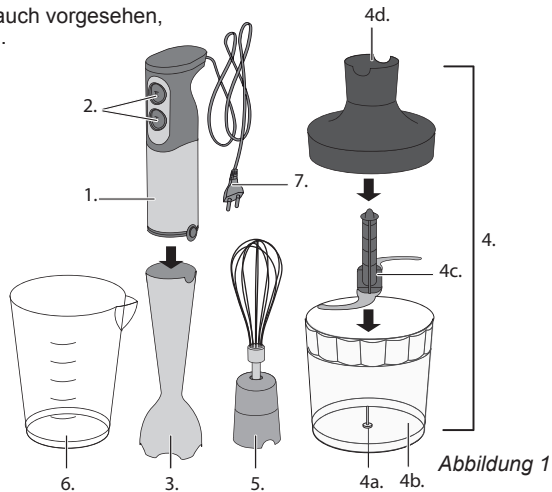


Abbildung 1

BENUTZUNG - Erste Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Säubern Sie das Gerät. Siehe "Reinigung und Wartung".

BENUTZUNG - Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich zur Bereitung von Püree, Milchmischgetränken, Suppen, Soßen, Mayonnaise, Baby-Nahrung usw. Der Stabmixer ist mit zwei Drucktasten ausgestattet. Drücktaste I mischen bei niedriger Geschwindigkeit, Drücktaste II mit hoher Geschwindigkeit mischen.

1. Das Motorgehäuse (1) auf den Stabmixer (3) setzen und einrasten lassen.
2. Geben Sie die zu mixenden Zutaten in eine Schüssel oder in den mitgelieferten Behälter. Geben Sie eine kleine Menge Flüssigkeit wie Milch, Saft oder Wasser dazu, um den Mixvorgang zu vereinfachen.
3. Kartoffeln oder Gemüse können direkt im Kochtopf püriert werden. Allerdings sollten Sie den Topf erst von der Kochplatte herunternehmen.
4. Stecken Sie jetzt den Stecker in die Steckdose.
5. Halten Sie den Stabmixer im Topf oder im Mix-Behälter gerade und schalten Sie ihn erst dann durch Drücken einer der beiden Drucktasten (2) ein

Hinweis Schalten Sie das Gerät keinesfalls ein, ohne dass Sie den Stabmixer in einen Topf/eine Pfanne halten. Das scharfe Messer kann ernsthafte Verletzungen verursachen.

6. Halten Sie den Topf/die Pfanne während der Benutzung fest, sodass dieser/diese nicht von der Arbeitsfläche rutschen kann.

Hinweis Der Mixer darf maximal eine Minute ununterbrochen eingeschaltet sein. Danach bitte das Gerät zuerst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

7. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch durch Loslassen des Schalters aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie fertig sind.

BENUTZUNG - Universalzerkleinerer

Mit dem Universalzerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern. Extrem hartes Gut (z.B. Eiskwürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden. Schneiden Sie großes Gut in Stücke, Stiele und Nuss-Schalen entfernen und entfernen Sie alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch.

1. Setzen Sie das Hackmesser (4c) auf die Aufsatzachse (4a).
2. Das Motorgehäuse (1) auf den Stützdeckel (4d) setzen und einrasten lassen.
3. Universalzerkleinerer (4b) mit dem zu verarbeitenden Gut einfüllen und setzen Sie dann das Motorgehäuse mit Stützdeckel auf den Behälter (4b)
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken einer der beiden Drucktasten (2) ein.
5. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorgehäuse (1) mit der einen, den Zerkleinerer (4) mit der anderen Hand fest.
6. Nach Beendigung öffnen Sie das Gerät und nehmen das Hackmesser (4c) vorsichtig heraus.
7. Dann das zerkhackte Gut ausleeren

BENUTZUNG - Schneebesen

Geeignet für Schlagen/Mixen von Eiweiß, Schlagsahne, Mayonnaise, Pudding, Püree und leichten Teigsorten usw...

1. Das Motorgehäuse (1) auf dem Schneebesen (5) setzen und einrasten lassen.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. Verwenden Sie eine Schüssel oder den mitgelieferten Mixbehälter. Schalten Sie das Gerät ein.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
3. Den Mixstab können Sie unter fließendem Wasser abspülen. Spülen Sie den Mixstab gründlich ab und trocknen Sie ihn gut ab.
4. Reinigen Sie das Motorgehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gehäuse danach gründlich ab.
5. Verstauen Sie das Gerät.



- Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie die scharfen Schneidmesser reinigen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Reinigen Sie den Mixstab nach jeder Verwendung.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Alle Einzelteile mit Ausnahme des Motorgehäuse sind spülmaschinengeeignet

TECHNISCHE DATEN

Type: AYW1123
Leistung: 500W
Netzspannung: 220 - 240V ~50Hz

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.

4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:

SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



R. Neyman
Qualitätskontrolle

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaque type de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert. Les prises d'air doivent toujours être dégagées.
- Respectez toujours la durée d'utilisation maximale prescrite: le mixeur ne doit pas fonctionner pendant plus de 1 minute de suite. Après vous devez laisser l'appareil à refroidir jusqu'à la température de la chambre.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Utilisez uniquement votre mixeur plongeant pour les préparations alimentaires, pour mixer, battre, hacher et faire des purées, et jamais à d'autres fins. Vous éviterez ainsi d'endommager l'appareil et de causer des blessures par un usage abusif.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

DONNÉES TECHNIQUES

Type:	AYW1123
Puissance:	500W
Tension réseau:	220 - 240V ~50Hz

FONCTIONNEMENT - Généralités

Ce mixeur plongeur est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel

1. Bloc moteur
2. Interrupteurs
I - basse vitesse
II - haute vitesse
3. Axe mélangeur
4. Hachoir
 - a. Axe de montage
 - b. Bol en verre
 - c. lame en inox
 - d. Couvercle anti-éclaboussures
5. Fouet
6. Réservoir
7. Cordon et fiche

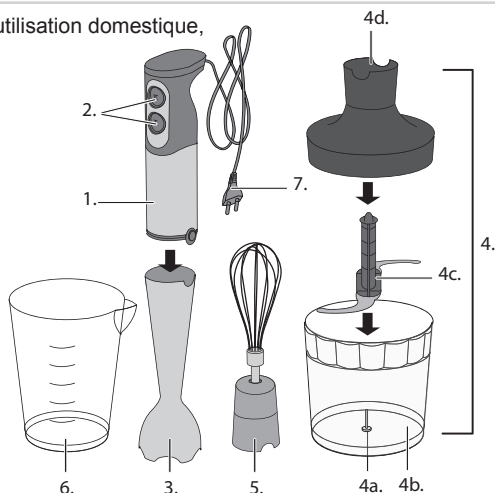


Figure 1

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.

FONCTIONNEMENT - Batteur-mixeur

Le Batteur-mixeur est parfaitement adaptée à la préparation des boissons mixées et milk-shakes, des sauces et de la soupe etc. L'appareil est équipé de deux interrupteurs. Interrupteur I à mélanger à une basse vitesse, interrupteur II à mélanger à une haute vitesse.

1. Insérez le bloc moteur (1) dans le mélangeur (3) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Mettez les ingrédients à mixer dans un bol ou dans le réservoir fournis avec. Ajoutez un peu de liquide, lait, jus ou eau, pour faciliter le mixage.
3. Les pommes de terre et les légumes peuvent être réduits en purée directement dans la casserole. Il faut cependant retirer la casserole du feu.
4. Branchez la fiche.
5. Plongez d'abord le mixeur à la verticale dans le bol ou la casserole, en appuyant sur l'un des deux bouton interrupteur

Remarque Ne mettez jamais le mélangeur en marche sans qu'il ne soit plongé dans un récipient. La lame est acérée et peut causer des blessures graves.

6. Maintenez fermement le récipient pendant l'utilisation, pour qu'il ne glisse pas du plan de travail.

Remarque Le mixeur ne doit pas fonctionner pendant plus de 1 minute de suite. Après vous devez laisser l'appareil à refroidir jusqu'à la température de la chambre.

7. Quand vous avez fini, arrêtez l'appareil: relâchez simplement l'interrupteur. Lorsque vous avez terminé, vous débranchez la fiche.

FONCTIONNEMENT - Hachoir

Le hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes, des pruneaux, etc. Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café, ainsi que tout autre type de grains de manière générale. Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les

carottes, les piments. Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher. Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

1. Posez le couteau hachoir (4c) sur l'axe de montage (a).
2. Insérez le bloc moteur (1) dans le système d'entraînement (4) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Placez toujours le hachoir sur son socle anti-dérapant (4d).
4. Mettez les aliments dans le hachoir et appuyez sur la touche marche / arrêt.
5. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Enlevez le couteau avec précaution.
7. Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir.

FONCTIONNEMENT - Fouet

Adapter pour battre / mixer les blancs d'oeufs, la crème fouettée, la mayonnaise, la purée et les pâtes à pâtisserie.

1. Insérez le bloc moteur dans le fouet jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Branchez la fiche.
3. Utilisez un bol ou le réservoir fournis avec. Mettez l'appareil en marche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche.
2. Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
3. Vous nettoyez l'axe mélangeur sous l'eau courante. Rincez bien l'axe mélangeur et séchez à fond.
4. Nettoyez le bloc moteur de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez-le ensuite avec soin.
5. Rangez l'appareil.

-  Faites attention avec la lame coupantes pendant le nettoyage
- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- Nettoyez l'axe mélangeur chaque fois que vous l'avez utilisé.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Tous les accessoires sauf le bloc moteur sont lavables dans le lave-vaisselle

ENVIRONNEMENT

-  Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
-  Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;

- c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
- d. toute modification non autorisée ;
- e. toute réparation effectuée par des tiers ;
- f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
- 7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
 - a. pertes survenues pendant le transport;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
- 8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
- 9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
- 10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
- 11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIE:
 NEW ETP BVBA
 BESTRON SERVICE
 Passtraat 121
 B-9100 St. Niklaas
 Tel: 03 - 776 89 98
 Fax: 03 - 777 26 11
 Email: info@newetp.be
 Internet: www.newetp.be

FRANCE:
 Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC



R. Neyman
 Contrôle de la qualité

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

- Before use, verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use solely approved extension leads.
- Certain parts of the appliance can get hot. Do not touch them, as you may burn yourself.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered. Make sure the air vents are not covered or blocked.
- Observe the prescribed maximum length of use: the mixer may not be used for more than one minute without stopping. After that let the appliance cool down to room temperature.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Only use the Stickmixer to mix, puree, beat and finely chop ingredients and never for other uses. This will prevent damage to the appliance and cuts due to inappropriate use.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see "Cleaning and maintenance").
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other fluid.

TECHNICAL DETAILS

Type:	AYW1123
Output:	500W
Power supply:	220 - 240V ~50Hz

THE ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

OPERATION - General

The mixer set is intended only for domestic use, not for professional use.

1. Motorunit
2. Pressure switches
I - low speed
II - high speed
3. Stickmixer
4. Chopper-set
 - a. Separate drive shaft
 - b. Bowl
 - c. Stainless steel blades
 - d. Anti-splash lid
5. Whisk
6. Mixing bowl
7. Power cord and plug

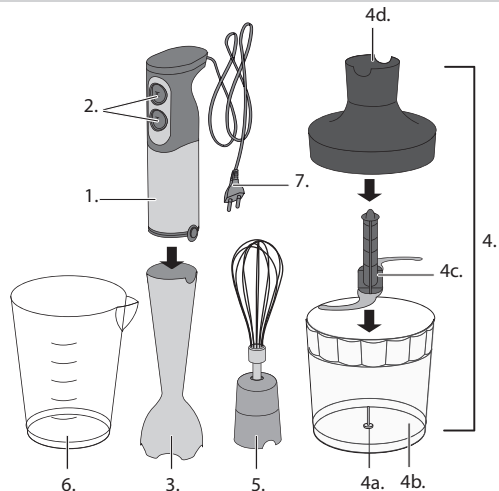


Figure 1

OPERATION - Using for the first time

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Clean the appliance (see 'Cleaning and maintenance').

OPERATION - Hand blender

The stickmixer is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes. The stickmixer is equipped with two finger-tip pressure switches. Switch I to blend at a low speed, pressure switch II to blend at a high speed.

1. Insert the motorunit (1) into the stickmixer shaft (3) until it locks.
2. Place the ingredients to be mixed in a bowl or in the supplied mixing bowl. Add a small amount of liquid, such as milk, fruit juice or water, to make the ingredients easier to mix.
3. Potatoes and vegetables can be pureed in the saucepan, but the saucepan must first be removed from the heat source.
4. Next, insert the plug into the plug socket.
5. Hold the Stickmixer upright in the bowl and only then turn it on by pressing one of the two switches (2).

Note Never turn on the mixer if the mixing stick is not in the bowl/saucepan. Otherwise, the sharp knife may cause serious injury.

6. Hold the bowl/saucepan during use so that it cannot slide off of the work surface.

Note The mixer may not be used for more than one minute without stopping. After that let the appliance cool down to room temperature.

7. Switch off the appliance after use by releasing the switch. Once you have finished, remove the plug from the plug socket.

OPERATION - Chopper

The chopper is perfectly suited for chopping/cutting meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc. Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains. Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots and chilli's before chopping. Remove stalks from herbs and un-shell nuts and remove bones, tendons and gristle from meat.

1. Fit the stainless steel blade (4c) to the separate drive shaft (4a).
2. Insert the motor unit (1) into the anti-splash lid (4d) until it locks.
3. Place the food in the mixing bowl (4b). And press the motorunit with anti-splash lid on the mixing bowl.
4. Switch on the appliance by pressing one of the two switches (2).
5. During processing, hold the motor unit (1) with one hand and the chopper bowl (4) with the other.
6. Shut down the appliance and carefully take out the blade (4c).
7. Then remove the processed food from the chopper bowl.

OPERATION - Whisk attachment

The whisk attachment can be used to beat/mix egg white, whipped cream, mayonnaise, pudding, purée, and light types of dough;

1. Insert the motorunit (1) into the whisk shaft until it locks.
2. Insert the plug into the plug socket.
3. Use a bowl or the supplied mixing bowl. Switch on the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the plug from the wall socket.
2. Allow the appliance to cool down sufficiently before cleaning it.
3. The stickmixer can be cleaned using running tap water. Rinse the stickmixer with plenty of water and dry it thoroughly.
4. Clean the appliance's motorunit with a damp cloth. After cleaning, dry the unit thoroughly.
5. Store the appliance.



- Be careful with the sharp knife during cleaning.
- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Clean the mixing stick each time after use.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water, or in other liquids.
- All loose parts except for the motorunit are dishwasher-proof

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any costs will be for

your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.

11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:

BESTRON NEDERLAND BV

Bestron Service

Moeskampweg 20

5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21

Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96

Email: info@bestron.com

Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| • EMC Directive | 2004/108/EC |
| • Low Voltage Directive | 2006/95/EC |



R. Neyman
Quality control

NORME DI SICUREZZA - Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone che, a causa di una limitazione fisica, sensoriale o mentale, o per mancanza di esperienza e conoscenza, non siano in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto delle istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona che sia responsabile della loro sicurezza.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA - Elettricità e calore

- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si toglie la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- Se si usa una prolunga, assicurarsi che questa sia completamente srotolata.
- Utilizzare soltanto cavi di prolunga omologati.
- Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi. Evitare di entrare in contatto con tali elementi per non correre rischi di ustione.
- L'apparecchio deve potere liberarsi del proprio calore onde evitare rischi di incendio. Prestare dunque attenzione che l'apparecchio sia sufficientemente libero e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto. Assicurarsi che i fori e le fessure per la ventilazione non risultino mai ostruiti.
- Attenersi sempre alla durata massima di utilizzo prescritta: il tempo massimo di accensione ininterrotta del mixer è di 1 minuto. Dopo di che lasciare l'apparecchio raffreddare a temperatura ambiente.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Prestare attenzione a non far entrare in contatto con l'acqua l'apparecchio, il cavo e la spina.

NORME DI SICUREZZA - Utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparato all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Assicurarsi di utilizzare il mixer a immersione unicamente per frullare, passare, montare, sbattere e tritare gli alimenti ed evitare di impiegare il prodotto per altri scopi. In tal modo, si eviterà l'insorgenza di danni all'apparecchio nonché eventuali ferite da taglio dovute a un utilizzo improprio del prodotto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Spegnerne l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzare l'apparecchio.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, estrarre subito la spina dalla presa e non utilizzare più l'apparecchio.
- Dopo l'uso pulire a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa nell'acqua o in altri liquidi.

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

Lo sbattitore è stato concepito esclusivamente per usi domestici e non a fini professionali.

1. Blocco motore
2. Interruttori di pressione
I - velocità bassa
II - velocità elevata
3. Mixer
4. Trituadoras
a. albero separato
b. Ciotola
c. Lama in acciaio inox
d. Anti sonno copertina
5. Frusta
6. Ciotola
7. Cavo con spina

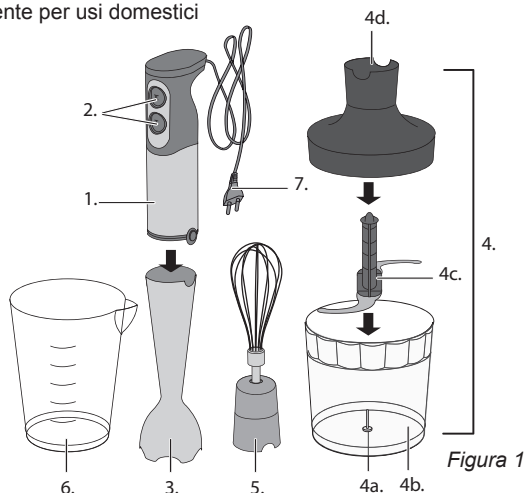


Figura 1

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Lavare l'apparecchio. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

FUNZIONAMENTO - Mixer

Il mixer è perfetta per frullati, salse, zuppe, ecc Il dispositivo è dotato di due interruttori di pressione. Pressione posso passare per una velocità bassa, pressostato II ad una velocità elevata.

1. Inserire il blocco motore (1) nel pozzo del mixer (3) finché non scatta.
2. Versare gli ingredienti da frullare in un contenitore. Aggiungere agli ingredienti una piccola quantità di sostanza liquida (quale latte, succo, acqua, ecc.) per facilitare le operazioni di frullatura.
3. Le patate e le verdure possono essere passate direttamente nel contenitore di cottura. Assicurarsi di togliere preventivamente il contenitore dal piano di cottura.
4. Inserire quindi la spina nella presa elettrica.
5. Immergere il mixer e mantenerlo in posizione verticale all'interno del recipiente o della pentola, quindi azionare il mixer premendo l'apposito pulsante.

Nota Non azionare mai il mixer senza prima avere immerso l'asta all'interno del recipiente. La lama è affilata e potrebbe provocare gravi lesioni.

6. Durante le operazioni di frullatura assicurarsi di tenere ben fermo il recipiente, in modo tale che quest'ultimo non scivoli dal piano di lavoro.

Nota Il tempo massimo di accensione ininterrotta del mixer è di 1 minuto. Dopo di che lasciare l'apparecchio raffreddare a temperatura ambiente.

7. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio rilasciando l'interruttore. Una volta concluse le operazioni di frullatura, estrarre la spina dalla presa di corrente.

FUNZIONAMENTO - Trituadoras

L' Trituadoras è perfetto per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, nocciole, mandorle, prugne ecc Non tagliate alimento estremamente duro, come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali. Pre-taglio di carne, formaggio, cipolle, aglio, carote e peperoncino prima di tagliare. Togliere i gambi di erbe e noci di un-guscio e rimuovere le ossa, tendini e cartilagini da soddisfare.

1. Posizionare la lama in acciaio inox (4c) per l'albero motore a parte (4a).

2. Inserire il blocco motore (1) nella parte trituadoras (4) fino a bloccarlo.
3. Posizionare sempre la ciotola tritatutto (4d) sulla base anti-scivolo.
4. Place il cibo nel recipiente. E premere l'interruttore per operare il trituadoras.
5. Durante l'elaborazione, tenere il motore parte con una mano e la ciotola tritatutto con l'altra.
6. Spegner l'unità dopo l'uso e attentamente estrarre la lama.
7. Then rimuovere gli alimenti trasformati dal recipiente.

FUNZIONAMENTO - Frusta

La frusta può essere utilizzato per battere / mix di bianco d'uovo, panna, maionese, budini, purè, e tipi di luce di pasta.

1. Inserire la parte del blocco motore (1) nel pozzo frusta (5) finché non si blocca.
2. Inserire la spina nella presa.
3. Accendere l'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Disinserire la spina dalla presa di rete.
2. Assicurarsi di lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di pulirlo.
3. L'asta removibile può essere lavata in acqua corrente. Sciacquare bene l'asta removibile e asciugarla a fondo.
4. Pulire il corpo motore dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare poi bene lo zoccolo.
5. Conservare l'apparecchio.



- Siate cauti con il coltello affilato durante la pulizia.
- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Lavare l'asta removibile dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai lo zoccolo motore nell'acqua o in altri liquidi.
- Tutti i pezzi sciolti tranne il blocco motore sono lavabili in lavastoviglie

DATI TECNICI

Modello:	AYW1123
Potenza:	500W
Tensione di rete:	220 - 240V ~50Hz

TUTELA DELL'AMBIENTE



- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.

5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
 - a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
 - b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
 - c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
 - d. modifiche non autorizzate;
 - e. riparazioni eseguite da terzi;
 - f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
 - a. perdite che si verificano durante il trasporto;
 - b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:

PAESI BASSI:

Bestron NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg, 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
E-mail: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC



R. Neyman
Controllo qualità

NORMAS DE SEGURIDAD - Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas que, debido a alguna limitación física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimientos, no puedan manejarlo de forma suficientemente segura, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una persona que se haga responsable de su seguridad.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa del aparato.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Si usa un cable de extensión, asegúrese de que está desenrollado completamente.
- Use únicamente un cable de extensión aprobado.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque, para evitar quemaduras.
- Es indispensable que el aparato pueda liberar el calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que el aparato esté completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato. Asegúrese de que los orificios de ventilación están libres.
- No exceda la máxima duración de uso prescrita: No haga funcionar la batidora de forma continua durante más de un minuto. Después de que dejar que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable entren en contacto con fuentes de calor como, por ejemplo, una placa caliente de la cocina o con fuego abierto.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice nunca el aparato en lugares húmedos.
- Colóquelo sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- Use la batidora sólo para mezclar, triturar, batir, montar y cortar alimentos y nunca para otros fines. Así evita daños al aparato y heridas por cortes debido a un uso indebido.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiar el aparato, para montar o desmontar un accesorio, o después de usar el aparato.
- No coja el aparato si ha caído al agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No vuelva a utilizar el aparato.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').
- No sumerja nunca el aparato, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.

FICHA TÉCNICA

Tipo:	AYW1123
Potencia:	500W
Tensión de la red:	220 - 240V ~50Hz

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La batidora está concebida únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Blocco motore
2. interruptor de presión
I - baja velocidad
II - alta velocidad
3. Mezclador
4. Trituratori
 - a. transmisión independiente
 - b. Recipiente de mezcla
 - c. hoja de acero inoxidable
 - d. anti-salpicaduras de la cubierta
5. Batir
6. Recipiente de mezcla
7. Cable con enchufe

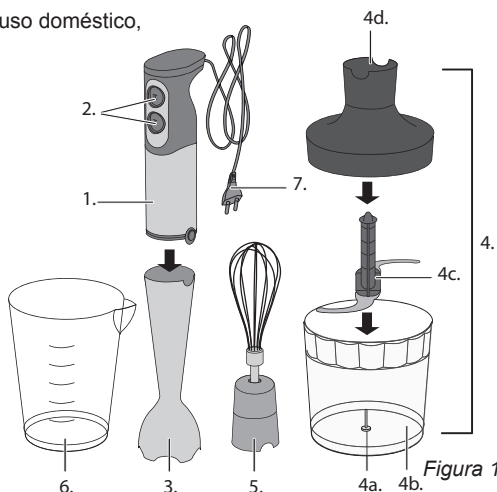


Figura 1

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Quite el embalaje.
2. Limpie el aparato. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.

FUNCIONAMIENTO - Mezclador

El mezclador es perfecto para los batidos de leche, salsas, sopas, etc. El dispositivo está equipado con dos interruptores de presión. Puedo cambiar la presión de baja velocidad, interruptor de presión II a una alta velocidad.

1. Inserte la unidad de motor (1) en el eje de la batidora (3) hasta que haga clic.
2. Introduzca los ingredientes a mezclar en un cuenco. Añada una pequeña cantidad de líquido, como leche, zumo o agua para facilitar la mezcla.
3. Las patatas o las verduras pueden ser trituradas directamente en la cazuela. No obstante, primero debe sacar la cazuela del fuego.
4. Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
5. Mantenga la batidora en posición vertical en el cuenco o la cazuela antes de encenderla oprimiendo el interruptor.

Nota No encienda nunca la batidora sin haberla colocado en un cuenco o una cazuela. El afilado cuchillo puede producir graves lesiones.

6. Sujete el cuenco/cazuela durante el uso, para que no resbale de la superficie.

Nota No haga funcionar la batidora de forma continua durante más de un minuto. Después de que dejar que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.

7. Apague el aparato después de usarlo soltando el interruptor. Después de terminar retire el enchufe de la toma de corriente.

FUNCIONAMIENTO - Trituratori

El trituratori es ideal para picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, ciruelas pasas, etc. No picar alimentos extremadamente duros, tales como cubos de hielo, nuez moscada, los granos de café y granos. carne de pre-corte, queso, cebollas, zanahorias, ajo y chile antes de cortar. Quitar los tallos de las hierbas y frutos secos con cáscara y sin quitar los huesos, tendones y cartílagos de cumplir.

1. Coloque la hoja de acero inoxidable (4c) para el eje de transmisión independiente (4a).
2. Inserte el cuerpo del motor (1) en el triturador (4) hasta que se bloquee.
3. Coloque siempre el recipiente (4d) de la picadora de la base anti-deslizante.
4. Inserte los alimentos en el recipiente de la picadora. Y pulse el interruptor para operar el triturador.
5. Durante el proceso, mantenga el cuerpo del motor con una mano y el recipiente picador con la otra.
6. Apague la unidad después de su uso y con cuidado, saque la hoja.
7. Then retirar los alimentos procesados del recipiente de la picadora.

FUNCIONAMIENTO - Batir

El accesorio de batir puede ser utilizado para vencer mezcla de clara de huevo, nata, mayonesa, pudín, puré, y los tipos de luz de la masa:

1. Inserte el cuerpo del motor (1) en el eje batidor (5) hasta que se bloquee.
2. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
3. Encienda el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Deje enfriar completamente el aparato antes de guardarlo.
3. Puede limpiar la varilla bajo agua corriente. Enjuague bien la varilla y séquela cuidadosamente.
4. Limpie el alojamiento del motor del aparato con un paño húmedo. A continuación, séquelo bien.
5. Guarde el aparato.

- Tenga cuidado con el cuchillo afilado durante la limpieza.
- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- Limpie la batidora después de cada uso.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido.
- Todas las piezas sueltas a excepción de la blocco motore son lavar en el lavavajillas

MEDIO AMBIENTE

- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
 - a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
 - b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
 - c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
 - d. una modificación no autorizada;

- e. una reparación ejecutada por terceros;
 - f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
- a. pérdida ocurrida durante el transporte;
 - b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:

PAÍSES BAJOS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

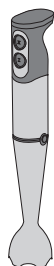
Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- | | |
|--|-------------|
| • Directiva de compatibilidad electromagnética | 2004/108/EC |
| • Directiva de bajo voltaje | 2006/95/EC |



R. Neyman
Control de calidad





 **BESTRON®**

AYW1123
v 190411-08